




## Ficha Técnica do Produto Final “Hambúrguer Misto”

<b>1. Código:</b>	OUT 01.17.275	
<b>2. Descrição:</b>	Produto de snack-bar constituído por: fiambre, <i>hambúrguer</i> , pão de <i>hambúrguer</i> e queijo.	
<b>3. Matérias-primas:</b>	MP 01.04.015 - Fiambre MP 01.04.041 - <i>Hambúrguer</i> MP 01.11.022 - Pão de <i>hambúrguer</i> MP 01.06.012 - Queijo	
<b>4. Produção:</b>	Abrir o pão ao meio. Grelhar o <i>hambúrguer</i> . Fazer a montagem com o <i>hambúrguer</i> , queijo e fiambre.	
<b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>	Produto não embalado.	
<b>6. Conservação:</b>	Consumo imediato.	
<b>7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima:</b>	-----	
<b>8. Rotulagem:</b>	-----	
<b>9. Condições de Distribuição/Transporte:</b>	-----	
<b>10. Dimensões e Formato por unidade:</b>	Servir em prato.	



## Ficha Técnica do Produto Final “Hambúrguer Misto”

<b>11. Características Organoléticas:</b>	• Cor	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica
	• Aroma	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial
	• Textura	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial
	• Sabor	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial
	• Aspeto	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica

<b>12. Características Físico – Químicas:</b>	Brevemente disponível.
---	------------------------

<b>13. Informação Nutricional:</b>	• Proteína	<b>Por 100g/Produto</b>	14g
	• Gordura Total		16g
	• Hidratos de Carbono		18g
	• Sal		1.2g
	• Valor Energético		272Kcal

<b>14. Características Microbiológicas*:</b>	• Microrganismos a 30°C	$\leq 10^3$ UFC/g
	• Leveduras	$\leq 10^2$ UFC/g
	• Bolores	$\leq 10$ UFC/g
	• Coliformes totais	$\leq 10$ UFC/g
	• <i>E.coli</i>	$< 10$ UFC/g
	• <i>Listeria spp.</i>	$< 10^2$ UFC/g
	• Estafilococos coagulase positiva	$< 10^2$ UFC/g
	• <i>Salmonella spp.</i>	Ausente em 25g
• <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25g	

<b>15. Observações/Avisos:</b>	Alergénios: contém glúten, leite, produtos derivados do leite. Pode conter vestígios de ovo e soja. Produto suscetível de conter OGM's
--------------------------------	---

\* Fonte: Revista da Ordem dos Farmacêuticos Nº 64 “Valores Guia para avaliação da qualidade microbiológica de alimentos prontos a comer preparados em estabelecimentos de restauração” do Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge.